BT621 Serisi

Ankastre Fırın

kullanıcı kılavuzu

olanakları hayal edin

Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Ürününüzü aşağıdaki adreste kaydettirin

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

bu kılavuzu kullanmak

SAMSUNG Ankastre Fırın'ı seçtiğiniz için teşekkürler.
Bu Kullanıcı Kılavuzu, güvenlik konusundaki önemli bilgilerle ev aletinizi çalıştırırken ve bakımını yaparken size yardımcı olacak yönergeleri içermektedir.
Fırınınızı kullanmadan önce lütfen bu Kullanıcı Kılavuzunu okumaya zaman ayırın ve ileride başvurmak için saklayın.

Kullanıcı Kılavuzunda aşağıdaki simgeler kullanılmaktadır:

UYARI ya da ÖNLEM	**Önemli**	**Not**

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapan kişi, ilgili güvenlik önerilerine riayeti kontrol etmek için cihazı ana şebeke beslemesine bağlamaktan sorumludur.

ELEKTRİK GÜVENLİĞİ

Fırın nakliye sırasında hasar görmüşse bağlamayın.

- Cihaz, yalnızca özel yetkili elektrikçi tarafından ana şebeke beslemesine bağlanmalıdır.
- Cihazda bir hata ya da hasar olması durumunda, çalıştırmaya teşebbüs etmeyin.
- Tamiratlar yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Yanlış tamirat, size ve başkalarına büyük zararlar verebilir. Fırınınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, bir SAMSUNG Servis Merkezi'ne ya da bayinize başvurun.
- Güç kablosu arızalıysa, üreticiden ya da yetkili servisten temin edilebilcek özel bir kablo ya da parçayla değiştirlmelidir.
- Elektrik uçları ve kablolarının fırına değmesine izin verilmemelidir.
- Fırın ana şebeke beslemesine, onaylı şalter ya da sigortayla bağlanmalıdır. Çoklu fiş adaptörleri ya da uzatma uçları kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Derecelendirme plakası, kapağın sağ tarafındadır.
- Cihazın güç kaynağı, tamir edilirken ya da temizlenirken kapatılmalıdır.
- Elektrikli aletleri fırının yakınındaki prizlere takarken dikkat edin.
- Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel geriliği olan ya da tecrübesiz ve bilgisiz kişiler tarafından (çocuklar dahil), bu kişilerin güvenliklerinden sorumlu olan kişinin gözetimi ve cihazın kullanımıyla ilgili talimatları olmaksızın kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.

⚠ **UYARI:** Açıktaki parçalar, kullanım sırasında ısınabilir. Yanıkları engellemek için, küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ **UYARI:**Elektrik çarpması riskinin önüne geçmek için, lambayı değiştirmeden önce cihaz kapatılmalıdır. Fırın çalışırken, iç yüzeyler oldukça ısınabilir.

ÇALIŞTIRMA SIRASINDA GÜVENLIK

- Bu fırın, yalnızca ev gıdalarının pişirilmesi için tasarlanmıştır.
- Kullanım sırasında, fırının iç yüzeyleri, yanıklara neden olacak derecede ısınır. Yeterince soğumadan, fırının ısıtma parçaları ya da iç yüzeylerine dokunmayın.
- Yanıcı maddeleri hiçbir zaman fırın içinde tutmayın.
- Cihaz uzun bir süre boyunca yüksek ısıda çalıştırıldığında fırının yüzeyleri ısınır.
- Pişirme sırasında, sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabileceğinden, fırın kapağını açarken dikkat edin.
- Alkol içeren yemekler pişirirken, yüksek ısıdan dolayı alkol buharlaşabilir ve buhar, fırının sıcak parçalarıyla temas ederse alev alabilir.
- Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicilerini ve buhar püskürtmeli temizleyicileri kullanmayın.
- Fırın kullanılırken, çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Pizza gibi donmuş gıdalar, Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Fırın tepsisi kullanılırsa, büyük sıcaklık değişikliklerinden dolayı deforme olabilir.
- Fırının alt kısmına, sıcakken su dökmeyin. Bu, emaye yüzeye zarar verebilir.
- Pişirme sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
- Tabandaki su sıcak olduğundan, buharlı temizlik prosedürü sonunda kapağı açarken dikkat edin.
- Fırın tabanını alüminyum folyoyla kaplamayın ve bunun üzerine tepsi ya da kutu koymayın. Alüminyum folyo, emaye yüzeylere zarar verecek ve gıdaların yeterince pişmemesiyle sonuçlanabilecek şekilde ısıyı engeller.
- Meyve suları, fırının emaye yüzeylerinde çıkmaz lekeler bırakabilir. Çok yaş pastalar pişiriken, derin bir kap kullanın.
- Pişirme kaplarını fırın kapağının üstüne dayamayın.
- Bu cihaz, sorumlu kişinin, güvenli biçimde kullanmasından emin olmak üzere uygun gözetimi olmadan, küçük çocuklar ya da güçsüz kişilerin kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamaması için cihazı kullanırken gözetim altında olmaları gereklidir.
- Az miktardaki gıdalar, daha kısa pişirme ya da ısıtma süresi gerektirir. Normal süreler kullanılırsa, fazla ısınabilir ve yanabilir.

İMHA YÖNERGELERI

Paketin imhası

- Bu cihazın paketlenmesinde kullanılan malzeme geri dönüşümlüdür.
- Paketi, yerel atık imha tesisinde uygun bir konteynere atın.

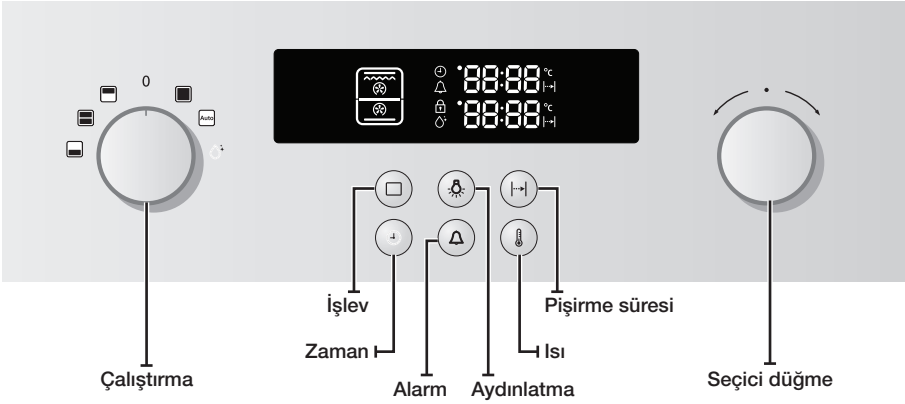
Eski cihazların imhası

⚠ Eski cihazları atmadan önce, tehlike yaratmamaları için çalışmaz duruma getirin.

Bunun için, cihazın ana besleme bağlantısını kesip elektrik ucunu çıkarın.
Çevreyi korumak için, eski cihazların doğru biçimde imha edilmesi önemlidir.

- Cihaz, evin çöpüyle birlikte atılmamalıdır.
- Yerel hurda daireniz ya da konseyinizden, toplama tarihleri ve umumi hurda atık alanları hakkında bilgi alabilirsiniz.

fırın kontrolleri



Ön tasarım

Ön panel için, paslanmaz çelik, beyaz, siyah ve cam gibi çeşitli malzeme ve renk seçenekleri vardır. Kalite gelişimi amaçları için, cihaz değişime uğrayabilir.

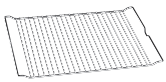
aksesuar

Yeni Samsung fırınınız, farklı yemeklerin hazırlanması sırasında oldukça yardımcı olabilecek pek çok aksesuarla birlikte gelir. Benzersiz ikili pişirme modu için ayırıcıları, tepsileri, ızgaraları ve ızgara şişini içerir.

DİKKAT: Aksesuarları raflara doğru taktığınızdan emin olun. Tepsilerle fırın tabanı arasında en az 2 santim boşluk olması gerekir, aksi halde emaye yüzey zarar görebilir.

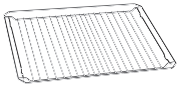
Ayırıcı

Fırının ikili pişirme modunu kullanmak isterseniz, ayırıcının takılması gerekir. Üst ve alt bölümleri birbirinden ayırır ve 3. rafta kullanılmalıdır.



Küçük ızgara

Küçük ızgara, ızgaralar ve kızartmalar için kullanılmalıdır. Yağların, fırının tabanına damlamasını engellemek için damlama tepsisiyle birlikte kullanılabilir.



Büyük ızgara

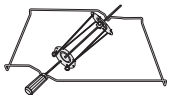
Büyük ızgara, ızgaralar ve kızartmalar için kullanılmalıdır. Güveç ve toprak kaplarla kullanabilirsiniz.

Damlama tepsisi

(Derin) damlama tepsisi, kızartma için uygundur. Yağların, fırının tabanına damlamasını engellemek için küçük ızgarayla birlikte kullanılabilir.

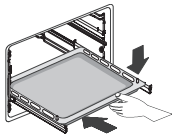
Tepsi
(Düz) tepsi, kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin hazırlanması için kullanılabilir.

Izgara şişi (Seçimlik)
Izgara şişi, tavuk gibi kümes hayvanlarının ızgarası için kullanılabilir. Izgara şişi, arka yüzeydeki adaptöre takılmak zorunda olduğu için yalnızca 3. rafta tekli modda kullanılabilir. Pişirme sırasında siyah kolu çıkarın.



Döner şişi ve Shasilik (Seçimlik)
Kullanmak için:

- Derin kabı (sacayaksız), suları toplamak için düzey 1'e ya da kızartılacak et parçası çok büyükse fırının tabanına yerleştirin.
- Çatallardan birini şiş üzerine kaydırıp, kızartılacak et parçasını şiş üzerine koyun.
- Yarı kaynatılmış patates ve sebzeler, aynı anda kızartmak için derin kabın kenarına yerleştirilebilir.
- Kızağı orta rafa koyup, ön tarafta "v" şeklinde konumlandırın.
- Şişi takmaya yardımcı olmak için, kol, kör uca vidalanabilir.
- İşaretli uçlar geriye bakacak şekilde şişi kızağa oturtun ve şişin ucu, fırının arkasındaki dönen mekanizmaya girene kadar hafifce itin. Şişin kör ucu, "v" şekline oturmalıdır. (Şişin, ileriye gitmesini önlemek için fırın kapağına yakın olması gereken iki tırnağı vardır ve bunlar, kol için tutamaç görevi de görür.)
- Pişirmeye başlamadan önce, kolu çıkarın. Pişirme işleminden sonra, şişi kızaktan çıkarmaya olanak tanımak için kolu geri vidalayın.



Teleskopik kaydırma kılavuzu (Seçimlik)

- Izgarayı takmak amacıyla, önce belirli bir düzey için teleskopik kılavuzları kaydırarak çıkarın.
- Tepsi ya da kabı kılavuzların üzerine yerleştirip tamamen fırının içine itin. Fırın kapağını, yalnızca teleskopik kılavuzları fırına ittikten sonra kapatın.

test yemekleri

EN 60350 standardına göre

Pişirme

Pişirme önerileri önceden ısıtılmış fırını temel alır.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf düzeyi	Pişirme Mod	Isı (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Küçük Kek	Tepsi	3	Geleneksel	160-180	15-25
	Damlama tepsisi + Tepsi	1 + 4	Konveksiyon	150-170	20-30
Yağsız Pandispanya	Büyük ızgarada tepsi (Koyu kaplamalı, ø 26 cm)	2	Geleneksel	160-180	20-30
Elmalı Turta	Büyük ızgara + tepsi + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1 + 3	Konveksiyon	170-190	80-100
	Büyük ızgara + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1	Geleneksel	170-190	70-80

Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevi En Yüksek değere ayarlı olarak 5 dakika ısıtın.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf düzeyi	Pişirme Mod	Isı (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Beyaz Ekmek Tostu	Büyük ızgara	5	Geniş Izgara	En Fazla	1nci: 1-2 2nci: 1-1 1/2
Hamburger	Küçük ızgara + Damlama tepsisi (damlayan yağları tutmak için)	4/3	Geniş Izgara	En Fazla	1nci: 7-10 2nci: 6-9

işlevler

Bu fırın altı farklı işlev sağlar. Fırını, ikili pişirme ya da tekli moddan hangisiyle çalıştırdığınıza bağlı olarak, bu işlevler arasından seçim yapabilirsiniz:

Geleneksel

Isı, üst ve alt ısıtma sistemlerinden yayılır. Bu işlev, hemen hemen her tür yemeğin pişirilmesi ve kızartılması için kullanılmalıdır.
Önerilen ısı: 200 °C

Konveksiyon

Konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, donmuş gıdalar ve pişirme için kullanılmalıdır.
Önerilen ısı: 170°C

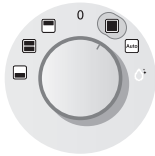
	Üst Isıtma + Konveksiyon Üst ısıtma sistemi ve konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, et gibi sert gıdaları kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 190 °C
	Alt Isıtma + Konveksiyon Alt ısıtma sistemi ve konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, pizza, ekmek ve kekler için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 190°C
	Küçük ızgara Isı, küçük alan ızgarasından yayılır. Bu işlev, balık ya da doldurulmuş baget gibi daha az ısı gerektiren daha küçük yemekler için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 240°C
	Geniş ızgara Isı, büyük alan ızgarasından yayılır. Bu işlev, lazanya ve ızgara et gibi soslu yemeklerde kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 240°C

tekli mod

Tekli modda, fırın geleneksel fırın gibi çalışır. Bu modu daha büyük miktardaki gıdalar için ya da şiş ızgara gibi özel aksesuarlara gereksiniminiz olduğunda kullanın. Tekli modda tüm fırın işlevlerini kullanabilirsiniz.

Tekli modu seçin | 01

Tekli modu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.



Tekli modda, tüm fırın işlevlerini seçebilirsiniz.

TEKLİ MOD		Tekli modda tüm işlevler kullanılabilir. Tekli mod, fırının geleneksel kullanımına olanak tanır.

İşlevi ayarlayın | 02

Tekli modu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.

Seçici düğmeyi çevirin, özel ayarı uygulayın.

03 | Isıyı ayarlayın

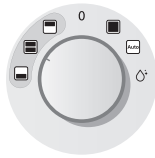
Isı tuşuna bastığınızda, ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

ikili pişirme

Bu fırın, benzersiz ikili pişirme sistemine sahiptir. Alt ve üst bölümlerde iki farklı ısı kullanarak aynı anda iki yemek hazırlamanıza olanak tanır. Üst ya da alt bölümde pişirmeyi tercih ederek de zaman ve enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

İkili pişirme modunu seçin | 01

İkili pişirmeyi kullanmak için ayırıcıyı 3. rafa takın.



Seçilen ikili pişirme moduna bağlı olarak, aşağıdaki işlevlerden seçim yapabilirsiniz:

ÜST MOD		Konveksiyon | Üst Isı + Konveksiyon | Geniş ve küçük ızgara Üst mod, az miktardaki gıdaları pişirirken zaman ve enerji kazandırır.
İKİLİ PİŞİRME		Herhangi bir bölümde üst ve alt işlev İkili pişirme, farklı işlevler ve ısı ayarlarıyla iki yemek pişirmenize olanak tanır.
ALT MOD		Konveksiyon | Alt Isıtma + Konveksiyon Alt mod, az miktardaki gıdaları pişirirken zaman ve enerji kazandırır.

NOT: Üst mod için 02/03 adımlarını, alt mod için de 04/05 adımlarını kullanın.

Üst işlevi ayarlayın | 02

İşlev tuşuna bastığınızda, üst işlev şekli yanıp sönmeye başlar.

03 | Üst ısıyı ayarlayın

Isı tuşuna bastığınızda, üst ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

Alt işlevi ayarlayın | 04

İşlev tuşuna bastığınızda, alt işlev şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, özel ayarı uygulayın.

05 | Alt ısıyı ayarlayın

Isı tuşuna bastığınızda, alt ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

İkili pişirme modu, alt ve üst bölümler için, çeşitli kapanma süreleri, pişirme süreleri, ısılar ve alarm ayarları gibi farklı ayarların kullanılmasına olanak tanır. Her iki bölümdeki ayarları uygulamak ya da değiştirmek için, ilgili tuşa basın:

Bir kez: Üst bölüm
İki kez: Alt bölüm

PIŞIRME SÜRESINI AYARLAYIN

Pişirme süresini ayarlayın | 01

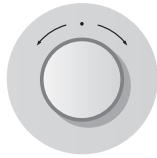
Pişirme süresi tuşuna bastığınızda, pişirme süresi şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, özel süreyi ayarlayın.

02 | Pişirme süresini onaylayın

Pişirme süresi tuşuna tekrar basın ya da 4~5 saniye bekleyin.

DEĞİŞEN ZAMANLAR AYARLANIR



Değiştirmek için zamanı seçin | 01

Pişirme süresi tuşuna bastığınızda, süre şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, yeni pişirme süresini ayarlayın.

02 | Değiştirilen zamanı onaylayın

Pişirme süresi tuşuna tekrar bastığınızda yeni süre ayarlanır.

ISIYI DEĞIŞTIRIN

Isıyı ayarlayın | 01

Isı tuşuna bastığınızda, ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, yeni ısıyı ayarlayın.

02 | Isıyı onaylayın

4~5 saniye beklediğinizde yeni ısı ayarlanır.

ZAMAN AYARI

Saati ayarlayın | 01

Zaman tuşuna bastığınızda, saat şekli yanıp sönmeye başlar.

Dakikaları ayarlayın | 02

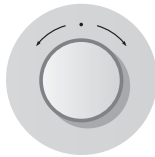
Zaman tuşuna bastığınızda, dakika şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, zamanı ayarlayın.

03 | Zamanı onaylayın

Geçerli zamanı ayarlamak için **Zaman** tuşuna tekrar basın.

ALARMI AYARLAYIN



Alarmı ayarlayın | 01

Alarm tuşuna bastığınızda, Alarm şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, zamanlayıcı süresini ayarlayın.

02 | Alarmı onaylayın

Alarm tuşuna tekrar bastığınızda ya da 3 saniye beklediğinizde, Alarm ayarlanır.

ALARMI DEVRE DIŞI BIRAKIN

Alarm tuşunu iki saniye basılı tuttuğunuzda, alarm şekli kaybolur ve zaman görüntülenir.

SÜRE GÖSTERGESI

Pişirme işlemi sırasında, saati görmek için **Zaman** tuşuna basın.

TON SINYALI

Ton sinyalini etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için, **Zaman** ve **Pişirme süresi** tuşunu 3 saniye basılı tutun.

AYDINLATMA

Aydınlatma tuşuna, aydınlatma için bir kez, kapatmak için iki kez basın.

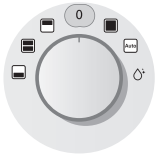
Alt lamba seçimliktir.

Aydınlatma tuşuna, tam aydınlatma için 1, üst aydınlatma için 2, alt aydınlatma için 3 ve kapatmak için de 4 kez basın.

TUŞ KILIDI

Pişirme Süresi ve **Isı** tuşlarını iki saniye basılı tutun. Tuş kilidi şekli, tuş kilidi etkinliğini gösterir.

KAPATMA



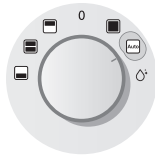
Fırını kapatmak için, çalıştırma düğmesini '0' değerine getirin.

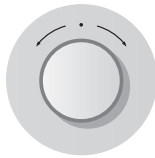
otomatik pişirme

Otomatik pişirme modunda, yemek pişirme, kızartma ve pasta yapma için 15 Otomatik Program seçebilirsiniz.

Otomatik pişirme modunu seçin | 01

Otomatik pişirme modunu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.





Tarifi ayarlayın | 02

Seçici düğmeyi çevirerek istenen tarifi seçin.

03 | Ağırlığı ayarlayın

Seçici düğmeyi çevirerek istenen ağırlığı seçin..

TEKLI FIRIN OTOMATIK PIŞIRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 15 Otomatik Program gösterilmektedir.
Bunlar, fırınınızın tekli çukurunda kullanılabilir. Her zaman ayırıcıyı çıkarın.
Miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir.
Pişirme Modları ve süreleri, rahatlığınız için önceden programlanmıştır.
Pişirme işlemi için bu kılavuzlara başvurabilirsiniz. Her zaman soğuk fırına gıda koyun.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
1	**Donmuş Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Büyük Izgara	2	Donmuş pizzayı, Büyük Izgaranın ortasına koyun.
2	**Donmuş Patates Kızartması**	0.3-0.5 (ince) 0.6-0.8 (kalın)	Tepsi	2	Donmuş patates kızartmalarını, tepsiye eşit biçimde dağıtın. İlk ayar ince kızarmış patates, ikinci ayar da kalın olanlar içindir.
3	**Ev Yapımı Lazanya**	0.3-0.5 0.8-1.0	Büyük Izgara	3	Taze lazanya hazırlayıp ya da hazır ürünü kullanıp, ateşe dayanıklı uygun bir tabağa koyun. Tabağı fırının merkezine yerleştirin.
4	**Ev Yapımı Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Tepsi	2	Pizzayı tepsiye koyun. Ağırlık aralıkları, sos, sebze, jambon ve peynir gibi eklentileri de içerir. Ayar 1 (1.0-1,2 kg) ince pizzalar, ayar 2 de (1.3-1,5 kg) daha fazla eklentisi olan pizzalar içindir.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
5	**Biftek**	0.3-0.6 0.6-0.8	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	4	Salamuraya yatırılmış biftekleri, Küçük Izgara üzerine yan yana koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın. İlk ayar ince biftek, ikinci ayar da kalın biftek içindir.
6	**Rozbif**	0.6-0.8 0.9-1.1	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	2	Salamuraya yatırılmış rozbifi Küçük Izgaraya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
7	**Domuz Eti Kızartma**	0.6-0.8 0.9-1.1	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	2	Salamuraya yatırılmış rozbifi Küçük Izgaraya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
8	**Kuzu Pirzola**	0.3-0.4 0.5-0.6	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	4	Kuzu pirzolalarını salamuraya yatırın. Kuzu pirzolalarını Küçük Izgaraya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın. İlk ayar ince pirzolalar, ikinci ayar da kalın pirzolalar içindir.
9	**Tavuk parçaları**	0.5-0.7 1.0-1.2	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	4	Tavuk parçalarına yağ ve baharat sürün. Tavuk parçalarını, Küçük Izgara üzerinde yan yana koyun.
10	**Bütün Tavuk**	1.0-1.1 1.2-1.3	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	2	Bütün tavuğa yağ ve baharat sürün. Tavuğu Küçük Izgaraya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
11	**Balık Kızartma**	0.5-0.7 0.8-1.0	Küçük Izgarayla Damlama Tepsisi	4	Balıkları Küçük Izgaraya boydan boya koyun. İlk ayar 2 balık, ikinci ayar da 4 balık içindir. Program, alabalık, turna ya da çupra gibi tek parça balıklar için uygundur.
12	**Sebze Kızartma**	0.4-0.5 0.8-1.0	Damlama Tepsisi	4	Dilimlenmiş kabak, biber parçaları, dilimlenmiş patlıcan, mantar ve çeri domates gibi sebzeleri derin kaba koyun. Zeytin yağı, ot ve baharat karışımı sürün.
13	**Mozaik Kek**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Büyük Izgara	2	Hamuru, kek için uygun boyutlu yağlanmış tabağa koyun.
14	**Meyveli Börek**	0.3-0.4 (büyük) 0.2-0.3 (küçük tartlar)	Büyük Izgara	2	Hamuru, kek tabanı için yağlanmış tabağa koyun. İlk ayar bir meyveli börek, ikinci ayar da 6 küçük tart içindir.
15	**Çörekler**	0.5-0.6 0.7-0.8	Büyük Izgara	2	Hamuru, 12 çörek için siyah metal tepsiye koyun. İlk ayar küçük çörekler, ikinci ayar da büyük çörekler içindir.

KURULUM

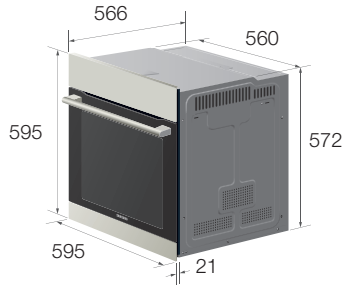
Kurulum için güvenlik yönergeleri

Bu fırın yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından kurulabilir. Kurulumu yapan kişi, ilgili güvenlik önerilerine riayeti kontrol etmek için cihazı ana şebeke beslemesine bağlamaktan sorumludur.

- Fırını kurarken, elektrik yüklü parçalara karşı koruma sağlayın.
- Fırının takılacağı mutfak kabini, DIN 68930'da belirtilen sağlamlık gereksinimlerini karşılamalıdır.

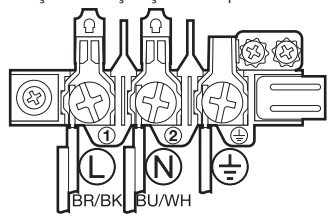
Teknik özellikler

Giriş voltajı / frekansı	230 V ~ 50 Hz
Hacim (kullanılabilir kapasite)	65 L
Çıkış derecesi	en fazla 3650 W
Net ağırlık	yaklaşık 38 kg
Paketli ağırlık	yaklaşık 43 kg
Dış kısım (G x Y x D)	595 x 595 x 566 mm
Fırın içi (G x Y x D)	440 x 365 x 405 mm



Güç bağlantısı

Cihaz ana şebekeye fişle bağlanmazsa, güvenlik yönetmeliklerini karşılamak için çok kutuplu yalıtıcı bir anahtar (en az 3 mm temas boşluklu) sağlanmalıdır. Güç kablosu (H05 RR-F ya da H05 VV-F, en az 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm^2), fırın, takıldığı kabinin önünde yerde duruyorsa bile, fırına bağlanmaya yetecek uzunlukta olmalıdır. Fırının arka bağlantı kapağını tornavidayla açın ve ilgili bağlantı uçlarına güç kablolarını bağlamadan önce kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin. Fırın, (⏚) uç aracılığıyla topraklanır. Fırın, ana şebekeye fişle bağlanırsa, bu fişe, fırın kurulduktan sonra da erişilebilinmelidir. Samsung, yapılmayan ya da hatalı topraklamalardan kaynaklanan kazalardan sorumlu olmayacaktır.

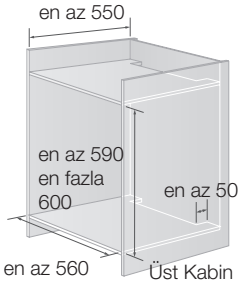


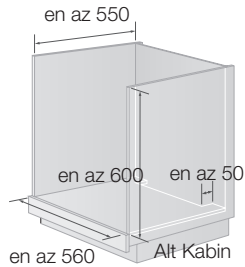
Kabinde kurulum

Bu, üst ya da alt kabine kurulması gereken bir ankastre fırındır.

- En az mesafelere dikkat edin.
- Fırını, vida kullanarak her iki taraftan sabitleyin.

Kurulumdan sonra, cihazın kapağındaki ve iç yüzeylerindeki koruyucu vinilleri çıkarın.





İLK KURULUM

İlk temizlik

Fırın ilk kez kullanılmadan önce, baştan aşağı temizlenmelidir. Fırın yüzeylerine zarar verebileceğinden, aşındırıcı deterjanları, bezleri ya da maddeleri kullanmayın.
İç bölümle fırının yanlarındaki kılavuz raylarının yanı sıra tepsiyi, damlama tepsisini, ızgaraları ve diğer aksesuarları temizlemek için ılık su, deterjan ve yumuşak temizlik bezi kullanın. Ön taraf, nemli, yumuşak ve temiz bir bezle silinmelidir.
Fırın saatinin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını denetleyin ve tüm aksesuarları fırından çıkarın.
Fırını 200 °C'de bir saat boyunca konveksiyonla tekli modda çalıştırın. Bu prosedür, fırındaki artık maddeleri belirgin bir koku çıkararak yakacaktır. Bu normal olduğundan, bu sırada mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olun.

SORUN GIDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın açılmamış olabilir. Fırını açın. • Saat ayarlanmamış olabilir. Saati ayarlayın. • Gerekli ayarların yapılıp yapılmadığını denetleyin. • Evin sigortalarından biri atmış ya da şalter inmiştir. Sigortaları değiştirin ya da şalteri kaldırın. Bu sürekli olursa, yetkili bir elektrikçiyi arayın.
İşlev ve ısının ayarlanmasından sonra bile fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Dahili elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezinizi arayın.
Bir hata kodu belirir ve fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Dahili elektrik devresi bağlantısında hata vardır. Yerel servis merkezinizi arayın.
Zaman ekranı yanıp sönüyorsa ne yapmalıyım?	• Elektrik arızası vardır. Saati ayarlayın.
Fırın ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın ışığı bozuktur. Yerel servis merkezinizi arayın.
Ayarlanmadığı halde fırın fanı çalışıyorsa ne yapmalıyım?	• Kullanımdan sonra, fırın fanı, fırın soğuyana kadar çalışır. Fırın soğuduktan sonra fan çalışmaya devam ediyorsa yerel servis merkezinizi arayın.

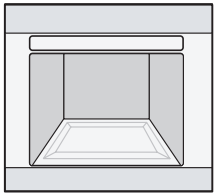
BİLGİ KODLARI

KOD	SORUN	ÇÖZÜM
	Güvenlik kapanması Fırın, uzun bir süre boyunca ayarlanan ısıda çalışmaya devam eder.	Fırını kapatıp yemeği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
	Tuşa, 10 saniyeden daha uzun basıldı.	Yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezi'ni arayın.
	Ayırıcı Kayıp. Ayırıcı kullanımı hatalı.	Ayırıcıyı, üst, ikili ve alt modlar için takın. Tekli modda ayırıcıyı çıkarın.
	Fırının hatası, düşük performans ve güvenlik sorunlarına neden olabilir. Fırını kullanmayı hemen bırakın.	Yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezi'ni arayın.

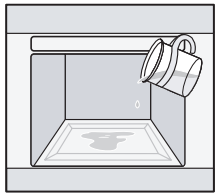
1) ** tüm numaralara karşılık gelir.

BUHARLI TEMİZLİK (OPSİYONEL)

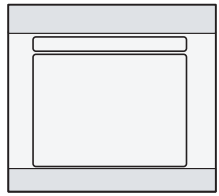
Fırınınız kirli ve temzilenmesi gerekiyorsa, yerleşik buharlı temizliği kullanabilirsiniz. Buharlı temizlik, fırın soğuduktan sonra kullanılabilir olacaktır.



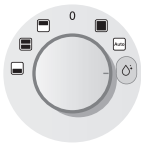
1. Fırından tüm aksesuarları çıkarın.

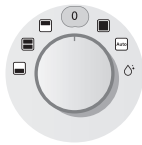


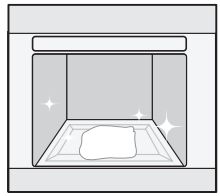
2. Fırının tabanına 400 ml su döküm.



3. Fırın kapağını kapatın.







4. Çalıştırma düğmesini buharlı temizliğe ayarlayın. Ekran yanıp sönmeye başladığında ve sinyal çaldığında, işlem tamamlanır.

5. Buharlı temizliği sonlandırmak için çalıştırma düğmesini Kapalı konuma ayarlayın.

6. Fırının içini, yumuşak temiz bir bezle silin.

Buharlı temizlik notları

- Tabandaki su sıcak olduğundan, buharlı temizlik prosedürü sonunda kapağı açarken dikkat edin.
- Fırın kapağını açıp kalan suyu bir süngerle alın.
- Artakalan suyu uzun süre için, örneğin gece boyunca fırında bırakmayın.
- Fırının içini, sünger ve deterjan ya da yumuşak bir fırçayla temizleyin. İnatçı kirler naylon bulaşık teliyle giderilebilir.
- Kireç artıkları, sirkeye batırılmış bir bezle silinebilir.
- İç kısmı temizlemek için yumuşak bez ve temiz su kullanın. Fırın kapağı contasının altını silmeyi unutmayın.
- Fırın çok kirlenmişse, soğuduktan sonra işlem tekrarlanabilir.
- Fırın yağla çok kirlenmişse, örneğin kızartma ya da ızgaradan sonra, fırın temizleme işlevini başlatmadan önce inatçı kiri deterjanla ovmanız önerilir.
- Temizlikten sonra, iç emaye yüzeyin tamamen kurumasını sağlamak için fırın kapağını 15° aralayın.

HIZLI KURUTMA

1. Fırın kapağını yaklaşık 30° aralayın.
2. Çalıştırma düğmesini tekli moda ayarlayın.
3. İşlev düğmesine basın.
4. Seçici düğmeyle konveksiyonu seçin.
5. 5 dakikalık pişirme süresi ve 50 °C'lik ısı ayarlayın.
6. Bu sürenin sonunda fırını kapatın.

KATALITIK EMAYE YÜZEY (SEÇIMLIK)

Çıkarılabilir kapak, koyu gri katalitik emaye ile kaplıdır. Bu, konveksiyon ısıtma sırasında dolaşan havayla dağıtılan yağlarla kaplanabilir. Bu artıklar, 200 °C ya da daha yüksek fırın ısılarında, örneğin pasta pişirme ya da kızartma sırasında yanar. Yüksek ısılar, daha hızlı yanmayı sağlar.

1. Fırından tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının iç yüzeylerini, elle temizlik kısmında anlatıldığı gibi temizleyin.
3. Fırını, üst ve alt ısıtmaya ayarlayın.
4. Isıyı 250 °C'ye ayarlayın.
5. Fırını yaklaşık 1 saat çalıştırın. Süre uzunluğu, kirlenme derecesine bağlıdır. Kalan kirler, fırının yüksek ısılarda her kullanımıyla yavaş yavaş kaybolacaktır.

ELLE TEMIZLIK

⚠ **DİKKAT:** TEMİZLİKTEN ÖNCE FIRIN VE AKSESUARLARIN SOĞUK OLDUĞUNDAN EMİN OLUN

Fırın İçi

- Fırının içini temizlemek için, temiz bir bez ve yumuşak temizleme maddesi ya da ılık sabunlu su kullanın.
- Kapı contasını elle temizlemeyin.
- Ovalama pedleri ya da temizlik süngerleri kullanmayın.
- Emaye fırın yüzeylerine zarar vermeyi engellemek için, geleneksel fırın temizleyicilerini kullanın.
- İnatçı kirleri çıkarmak için, özel fırın temizleyicisi kullanın.

Aşındırıcı temizlik maddelerini, sert fırçaları, ovalama pedlerini ya da bezlerini, çelik ovma telini, bıçakları ya da diğer aşındırıcı malzemeleri kullanmayın.

Fırının dışı

- Fırının dışını temizlemek için, temiz bir bez ve yumuşak temizleme maddesi ya da ılık sabunlu su kullanın.
- Kâğıt havlu ya da kuru havluyla kurulayın.
- Bulaşık tellerini, yakıcı temizleyicileri ya da aşındırıcı ürünleri kullanmayın.

Paslanmaz çelik fırın cepheleri

- Çelik ovma teli, ovalama pedleri ya da diğer aşındırıcıları kullanmayın. Bunlar, cilaya zarar verebilir.

Alüminyum fırın cepheleri

- Yüzeyi, yumuşak temiz bir bezle ya da mikro fiber bez ve yumuşak pencere temizleme deterjanıyla hafifçe silin.

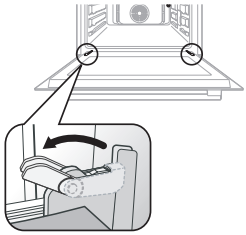
Aksesuar

Her kullanımdan sonra aksesuarları yıkayıp kâğıt havluyla kurulayın. Gerekirse, daha kolay temizlik için yaklaşık 30 dakika boyunca ılık sabunlu suya yatırın.

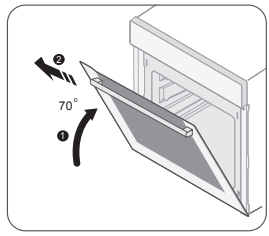
KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı çıkarılmamalıdır ama çıkarmak gerekliyse, örneğin temizlik amacıyla aşağıdaki yönergeleri izleyin.

⚠ **DİKKAT:** Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açıp her iki menteşedeki klipsleri çevirerek açın.

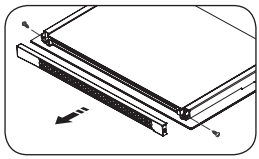


2. Kapağı yaklaşık 70° kapatın. Her iki elinizle, fırın kapağının kenarlarını ortasından kavrayıp, menteşeler çıkarılabilene kadar çekip kaldırın.

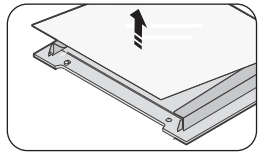
TAKMAK: 1. ve 2. adımları tersinden tekrarlayın.

KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

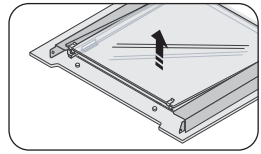
Fırın kapağı, birbirlerine karşılıklı olarak yerleştirilmiş üç cam tabakayla donatılmıştır. Bu tabakalar temizlemek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ kenarındaki iki vidayı çıkarın.



2. Muhafazayı söküp, 1. camı kapaktan çıkarın.



3. 2. camı kaldırın ve tabakanın üstünden iki tutucu cam lastiği çıkarıp 3. camı ayırın. Tabakaları ılık suyla ya da bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak temiz bir bezle kurulayın.

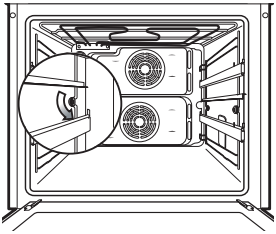
TAKMAK:1., 2. ve 3. adımları tersinden tekrarlayın.
Kapak Camı, modelden modele 2EA ile 4EA arasında değişir.
İçteki 1. camı takarken, baskılı taraf aşağa gelecek şekilde yerleştirin.

kenar kızakları (seçimlik)

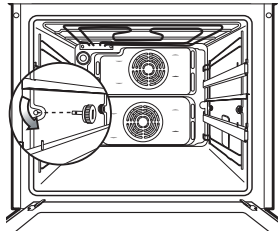
Fırının içini temizlemek için, her iki kenar kızakları çıkarılabilir.

KENAR KIZAKLARINI SÖKMEK

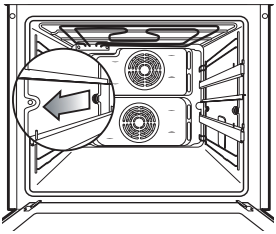
1. Arkadaki vidayı, yalnızca saat yönünün tersinde 2-3 kez döndürün.



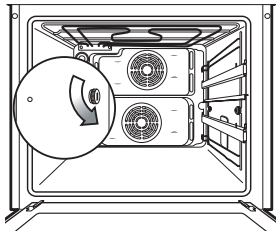
2. Öndeki vidayı, kenar kızağını mandalladıktan sonra saat yönünün tersinde döndürerek çıkarın.

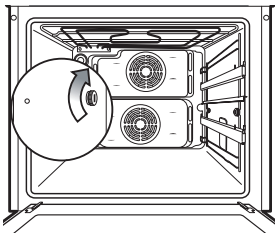


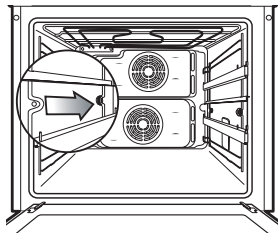
3. Kenar kızağını çekip çıkarın.

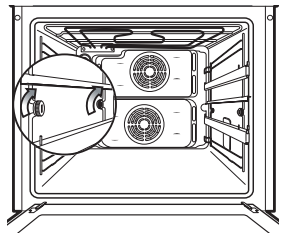


4. Vidayı, saat yönünün tersinde döndürerek arkadan çıkarın.









KENAR KIZAKLARINI TAKMAK

1. Arkadaki vidayı takıp saat yönünde 2-3 kez döndürün.

2. Kenar kızağının arka U biçimini takıp vidaya doğru itekleyin.

3. Öne vidayı takıp her iki vidayı da sıkıştırın.

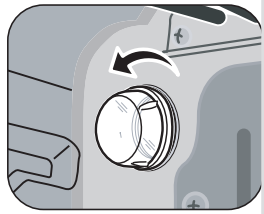
AMPUL DEĞIŞIKLIĞI

Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce, aşağıdaki adımları izleyin:

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin tabanına bir bez sererek fırın ampulünü ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller, SAMSUNG Servis Merkezi'nden satın alınabilir.

Arka fırın lambası

1. Saat yönünün tersinde çevirerek başlığı çıkarıp, metal halkayı, levha halkayı ayırın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü, 25 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı fırın ampulüyle değiştirin.
2. Gerekliyse, cam başlığı, metal halkayı ve levha halkayı temizleyin.
3. Metal ve levha halkaları cam başlığa takın.
4. Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere takıp yerine oturtmak için saat yönünde çevirin.

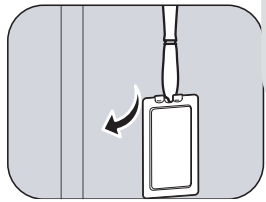


Fırın yan ışığı (Seçimlik)

1. Cam kapağı çıkarmak için, alt ucunu bir elle tutup, camla çerçeve arasına, bıçak gibi düz keskin bir alet yerleştirin.
2. Kapağı hızla çıkarın.
3. Gerekirse, halojen ampulü, 25-40 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı halojen fırın ampulüyle değiştirin.

İpucu: Ampul yüzeyinde parmaklarınızın terinin bulaşmasını önlemek için halojen ampulü tutarken her zaman bez kullanın.

4. Cam kapağı geri takın.



not

not

DIKKAT

Servis Gerektiğinde,

Ürününüzle ilgili herhangi bir sorun yaşadığınızda adınız, adresiniz, Telefon numaranız, makinenizin modeli ve seri numarasıyla birlikte En yakın **SERVİS MERKEZİNİ** aramaktan çekinmeyin.

**CİHAZINIZIN KULLANIM ÖMRÜNÜN 10 (on) YIL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYINIZ.*

SAMSUNG ELECTRONICS

Manufacturer :
Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL: +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX: +66 (0) 68 - 482 -271

CE
LVD:
TÜV
12F, "KLI63"Bldg., #60Yoido-Dong,
Youngdeungpo-Gu, 150-763,
Seoul, Korea
P+82-2-783-9251
F+82-2-783-9253

EMC:
NEMKO
300-2, OSAN-RI, Mohyun-Myun, Yongin-City
Kyungki-Do, Korea
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

İthalatçı Firma

ANADOLU ELEKTRONİK

ANADOLU ELEKTRONİK ALETLER PAZARLAMA VE TİCARET A.Ş.

Esentepe Mah.Anadolu Cd. No:5 Kartal-İSTANBUL
Tel: +90216-586 7800 Fax: +90216-517 1515
Web:www.samsung-anadolu.com

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
Turkey	444 77 11	www.samsung.com/tr
SOUTH AFRICA	0860 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
U.A.E	800 - SAMSUNG (726-7864 8000-4726	www.samsung.com/ae

Kod No: DG68-00177E